

RÈGLEMENT (CE) N° 1027/2009 DE LA COMMISSION**du 29 octobre 2009****approuvant des modifications mineures du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Morbier (AOP)]**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier», enregistrée par le règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission ⁽²⁾ tel que modifié par le règlement (CE) n° 1241/2002 ⁽³⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les conditions d'utilisation des traitements et

additifs sur les laits et dans la fabrication du «Morbier». Ces pratiques assurent le maintien des caractéristiques essentielles de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le résumé consolidé reprenant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 29 octobre 2009.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ JO L 181 du 11.7.2002, p. 4.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Morbier», les modifications suivantes sont approuvées:

«Méthode d'obtention»

Le point 5 du cahier des charges relatif à la description de la méthode d'obtention du produit est modifié par les dispositions suivantes:

— Au 2^e paragraphe:

au lieu de: «À l'exception d'un écrémage partiel, d'un emprésurage, d'un ajout de ferments lactiques ou d'auxiliaires de fabrication limitativement prévus, tout retrait ou ajout à ce lait sont interdits.»

lire: «À l'exception d'un écrémage partiel, d'un emprésurage, d'un ajout de ferments lactiques, de sel et d'eau pour le lavage du caillé, tout retrait ou ajout à ce lait, et au cours de la fabrication, sont interdits.»

— Ajout des dispositions suivantes:

«[...] L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

[...] La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

[...] Par ailleurs, est autorisé le délactosage partiel par lavage à l'eau du caillé.

[...] La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.»

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«MORBIER»

N° CE: FR-PDO-0105-0179/29.3.2006

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE
Tél. +33 153898000
Fax +33 153898060
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. Groupement

Nom: Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier
Adresse: Valparc, Espace Valentin, 25048 Besançon Cedex, FRANCE
Tél. +33 381532230
Fax +33 381535931
Courriel: syndicatdumorbier@wanadoo.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit

Classe 1.3: Fromages

4. Cahier des charges

[(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) no 510/2006)]

4.1. Nom

«Morbier»

4.2. Description

Le Morbier est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, de forme cylindrique plate à faces planes et talon légèrement convexe. Sa croûte est naturelle, lisse et homogène, de couleur gris clair à beige orangé. Sa pâte est de couleur ivoire à jaune pâle, avec éventuellement une ouverture discrète. Elle est souple, onctueuse et fondante, de texture fine, à léger goût de crème. Sa caractéristique principale réside dans la présence d'une raie noire centrale horizontale. Son poids varie de 5 à 8 kg, son diamètre de 30 à 40 cm et sa hauteur de 5 à 8 cm. Son taux de matière grasse (gras/sec) est de 45 % minimum et son taux d'humidité dans le fromage dégraissé (HFD) de 67 % maximum.

4.3. Aire géographique

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique comprenant toutes les communes des départements du Doubs et du Jura (à l'exception de celles du canton de Chemin), ainsi que sur 16 communes du département de l'Ain (communes d'Apremont, Bellegarde-sur-Valsérine pour la partie correspondant à l'ancienne commune de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chézery-Forens, Confort, Échallon, Giron, Lancrans, Léaz, Lélex, Mijoux, Plagne, Montanges et Saint-Germain-de-Joux) et 13 communes du département de la Saône-et-Loire (communes de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont et Torpes).

4.4. Preuve de l'origine

L'alimentation de base du troupeau laitier doit provenir des prairies naturelles de la zone délimitée. Seuls les laits conformes peuvent être introduits dans l'atelier de transformation. Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une «déclaration d'aptitude» enregistrée par les services de l'INAO. Chaque opérateur doit tenir à la disposition de l'INAO la liste des opérateurs de la filière de production avec lesquels il est en relation ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages. Une plaque de caséine de couleur jaune assure l'identification du fromage. Elle est apposée, lors de la fabrication, sur le talon de chaque fromage. Le jour et le mois de fabrication sont indiqués. Sur les meules l'identification de l'atelier d'affinage figure sur l'étiquetage en clair (nom ou raison sociale, et adresse). Chaque entreprise, le cas échéant par atelier, est tenue de retourner chaque mois correctement remplie, la fiche de renseignements statistiques relatifs à la production et à la commercialisation de fromage AOC «Morbier» demandée par le Syndicat interprofessionnel de défense du Morbier.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

4.5. Méthode d'obtention

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.

Le lait utilisé pour l'obtention du Morbier provient uniquement de vaches de race Montbéliarde ou de race Simmental Française. Le troupeau est conduit selon les usages locaux. Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière. La ration de base de l'alimentation des vaches laitières est constituée de fourrages issus de prairies situées dans l'aire géographique. L'alimentation des vaches laitières est exempte toute l'année de tout produit d'ensilage ou d'autres aliments fermentés dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubannées. Le Morbier est fabriqué exclusivement avec du lait de vache mis en œuvre à l'état cru. À l'exception d'un écrémage partiel, d'un ajout de présure, de ferments lactiques ou de sel (chlorure de sodium), tout retrait ou ajout à ce lait est interdit. Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température au plus égale à 40 °C. Le caillé est découpé en grains de un centimètre de côté environ. De l'eau peut être ajoutée pour le lavage du caillé. Après soutirage le caillé est légèrement pressé pour obtenir des pains. Chaque pain est tranché en deux. La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal (*carbo medicinalis vegetalis*) sur l'une des faces d'un demi-pain avant pressage. L'affinage du fromage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours à compter du jour de fabrication à une température comprise entre 7 et 15 °C. Le croûtage est obtenu exclusivement par frottage à l'eau salée éventuellement additionnée de ferments lactiques. L'usage de tout colorant est interdit.

4.6. Lien

Le fromage dénommé «Morbier» détient son nom de la commune de Morbier située dans le département du Jura en Franche-Comté à une quinzaine de kilomètres de la frontière franco-suisse. Sa production est attestée dès le XVIII^e siècle; elle est à cette époque très localisée dans le département du Jura essentiellement. De fabrication essentiellement fermière à l'origine, le Morbier sera ensuite produit par des «fruitières» (coopératives fromagères) du massif jurassien. En 1942 un décret prévoyait déjà que le «Morbier» était fabriqué dans les départements du Jura et du Doubs.

Le Morbier est un fromage produit dans les prairies d'altitude du Massif Jurassien, où la diversité floristique naturelle des herbages permet une production laitière et fromagère de haute expression aux caractéristiques particulières. Les conditions de production sont définies de façon à préserver les spécificités du terroir et de permettre leur expression dans le produit.

4.7. Structure de contrôle

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, FRANCE

Tél. +33 153898000

Fax +33 153898060

Courriel: info@inao.gouv.fr

L'Institut national des appellations d'origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Nom: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse: 59 boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13, FRANCE

Tél. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF est un service du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

4.8. *Étiquetage*

L'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Morbier» comporte le nom de l'appellation d'origine contrôlée, inscrit en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et la mention «appellation d'origine contrôlée». Le nom et l'adresse du fabricant sont obligatoires dans l'étiquetage du fromage.
